

المطبخ ، فوزية بن يلس

الكعك والنمساكية



Moukoko Fatah Moukoko

Gâteaux Tlemcenien





نشر وتوزيع دار إيدو

فيلا رقم 8، مجمع سوفي س/ل الجزائر

تلفاكس : 00 213 27 66.47.27

00 213 27 60.49.81

© جميع الحقوق محفوظة للنشر

لا يجوز نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال أو بأية وسيلة من الوسائل - سواء للتصويرية أم الإلكترونية أو الميكانيكية، بما في ذلك النسخ الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو سواها و حفظ المعلومات و استرجاعها دون إذن خطي من الناشر.

Introduction de la pâtisserie telmecenienne

مقدمة للحلوى التلمسانية

Introduction

J'adis, la pâtisserie traditionnelle se limitait à une douzaine de gâteaux.

Maintenant, et dieu merci, notre patrimoine culinaire et pâtissier se sont développés.

J'espère que ces présents gâteaux répondront à vos besoins et à vos goûts.

مقدمة

قديمًا، كانت الحلوى التقليدية تنحصر في دزينة من الأصناف.

أما الآن، و بفضل الله، فإن تراثنا في فن الطبخ و الحلويات قد تطور.

أتمنى أن تليي هذه الأنواع من الحلوى حاجاتكم و أذواقكم.

السيدة : فوزية بن يلس

Madame فوزية بن يلس

Barquettes aux cacahouètes فليكات بالفل السوداني

Ingredients

- **Pâte :** 250 g de margarine ramollie - Une pincée de sel - Eau froide
- **Farce :** 200g de cacahouètes grillées et moulues assez grossièrement - 100g de sucre - 100 g de margarine ramollie - 2 œufs entiers - Nous avons également besoin de 3 C à soupe de confiture d'abricot tamisée

المقادير

- مقادير العجينة: 250 غ من المارجرين الطرية - قُرصة ملح - ماء بارد
- الحشوة: 200 غ من الفول السوداني المصمغ و المويحي خشنا - 100 غ سكر - 100 غ مارجرين طرية - 2 بيضتان كاملتان
- نحتاج أيضا إلى ثلاث ملاعق اكل من معجون المشمش مغرول

Préparez la pâte :

1. Mettez la farine tamisée dans une terrine - ajoutez la pincée de sel puis des parcelles de margarine ramollie.
2. Mélangez du bout de doigt - mouillez peu à peu d'eau froide afin d'obtenir une pâte bien ferme mais malléable.
3. Mettez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1/2 heures.
4. Entre-temps préparez la farce : grillez les cacahouètes au four - nettoyez-les puis mixez-les assez grossièrement.
5. Dans une terrine, travaillez la margarine ramollie avec le sucre - ajoutez les 2 œufs entiers et enfin les cacahouètes moulues.
6. Graissez les moules à barquettes.
7. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ - détaillez - la en petits rectangles de 5 cm sur 10 cm - tapissez chaque moule avec un rectangle - supprimez l'excès de pâte .
8. Remplissez chaque barquette aux 3/4 avec la farce.
9. Faites cuire au four 25 à 30 mn environ.
10. Démoulez les barquettes tièdes - enduisez la surface de chaque barquette

طريقة التحضير:

1. حضري العجينة، ضعي الطحين المغرول في وعاء، أضيفي له قُرصة الملح و قطع المارجرين.
2. امزجي بأطراف الأصابع، وبالي تدريجيا بالماء البارد للحصول على عجينة صلبة و قابلة للاستعمال.
3. اجعلي منها كرة و اتركيها ترتاح مدة 1/2 ساعة في مكان بارد.
4. في هذه الأثناء حضري الحشوة، حمصي الفول السوداني في الفرن، انزعي قشرته ثم أرحيه خشنا.
5. امزجي في وعاء المارجرين الطرية مع السكر، أضيفي البيضتين و أخيرا الفول السوداني.
6. ادعني قوالب الفليكات، افردي العجينة على سمك 3مم و اجعلي منها مستطيلات ذات 5 X 10 سم.
7. انزعي الغاشق من العجينة بعد وضعها في القوالب.
8. املي كل قالب إلى 4/3 بالحشوة، و اخزيها في الفرن من 25 إلى 30.
9. بعد أن تدفأ الفليكات، أخرجيها من القوالب و ادعني سطحها بالمعجون.





Bouchées à la crème

لقمة بالكريمة

Ingrédients

- 175 g de margarine ramollie - 100 g de sucre glace - 1/2 C à soupe de cacao - 110 g de farine - 50 g de maïzena
- Garniture :** 1 C à café de nescafé - 4 C à soupe de crème fraîche - 75 g de margarine ramollie - 110 g de sucre glace

المقادير :

- 175 غ مارغرين طرية - 100 غ سكر ناعم - 2/1 ملعقة أكل من الكاكáo - 110 غ من الطحين - 50 غ نشاء.
- **التزيين :**
1 ملعقة شهوة من نيسكافي - 4 ملائح أكل من الكريمة الطازجة - 75 غ من المارغرين الطرية - 110 غ من السكر الناعم.

Préparez la pâte :

1. Préchauffez le four
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et l'extrait de vanille en crème.
3. Incorporez la farine et la maïzena avec le cacao - mélangez bien.
4. Versez cette préparation dans une poche à douille munie d'un embout cannelé de 1 cm.
5. Huilez la plaque du four et déposez de petites rosettes.
6. Faites cuire 15 mn - laissez refroidir.

طريقة التحضير:

1. سخني الفرن.

2. امزجي المارغرين مع السكر الناعم و الفانيلا على شكل كريمة اضيفي الطحين مع النشاء و الكاكáo و امزجي اكل جيدا ثم اسكبي في كيس مسنن قطرهم اسم.

3. ادخلي صينية الفرن بالزيت، و ضعي عليها وريجات صغيرة اخبريها في الفرن مدة 15 د و اتركها تبرد.

Préparez la garniture :

1. Chauffez la crème fraîche - jusqu'au point d'ébullition - ajoutez le nescafé - laissez infuser.
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et la crème au café en crème légère.
3. Fourrez de crème les bouchées entre-elles.

التزيين :

1. سخني الكريمة الطازجة إلى أن تبلغ درجة الغليان، اضيفي النيسكافي و اتركها تنقع (infuser). امزجي المارغرين مع السكر الناعم و الكريمة بالقهوة على شكل كريمة خفيفة، و احشي بها حبات الحلوى مثلثي مثني.





حلوى باللوز والأناناس - Gâteaux aux amandes & ananas

المقادير :

- 500 g d'amandes émondées et moulues - 1 verre à thé de sucre - 2 tranches d'ananas - Un peu de jus d'ananas
- Glaçage :** 2 jaunes d'œufs - Le jus d'un citron - Sucre glace
- Et pour la décoration des cerises confites et des amandes effilées.

المقادير :

- 500 غ من اللوز المعطوط والمزجي - 1 فنجان شاي من السكر - شريحتين من الأناناس - قليل من عصير الأناناس
- الطليّة :
- 2 صفاراً بيضتين ز عصير ليمونة (سكر ناعم)
- التزيين :
- كرز مصير ورفائق اللوز

Préparez :

1. Versez les amandes moulues dans une terrine.

2. Mixez les 2 tranches d'ananas avec le sucre - versez sur les amandes et mélangez.

3. Ajoutez un peu de jus de macération des ananas afin d'obtenir une pâte assez dure.

4. Formez des carrés avec cette pâte et laissez-les sécher sur un plateau durant au moins 4 heures.

Préparez le glaçage :

1. Battez les jaunes d'œufs au fouet avec le jus de citron et ajoutez petit le sucre glace tamisé afin d'obtenir un appareil assez épais pouvant s'étaler sur les gâteaux.

2. Enduisez les gâteaux de glaçage.

3. Décorez avec des demi-cerises confites et des amandes effilées

طريقة التحضير :

1. اسكبي اللوز الموحى في وعاء

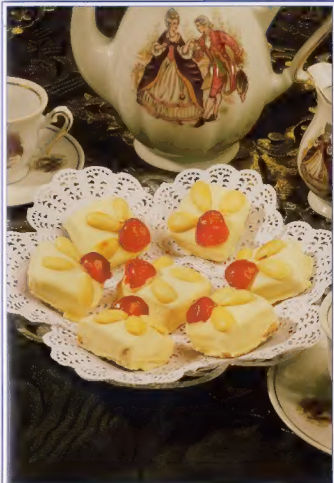
2. اخفقي شريحتي الأناناس مع السكر اسكبي عليها اللوز و امزجي، أضيفي قليلاً من عصير الأناناس للحصول على عجينة يابسة.

3. شكلي منها مربعات و اتركها تجف في صينية مدة أسبوعاً على الأقل.

تحضير الطليّة :

1. اخفقي صفار البيض بالخلاط اليدوي مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم تدريجياً بعد غريلته للحصول على خليط سميك، وضعه على الحلو.

2. ادعني قطع الحلوى بهذه الطليّة و زيني بالنصاف كرز مصير ورفائق اللوز.



Nids d'oiseaux

عش الصفور

Ingrédients

- **Pâte :** 750 g de farine - 1 œuf + 2 jaunes d'œufs - 250 g de margarine - 1 sachet de levure chimique - 1 C à café de levure de bière diluée dans un verre de lait tiède - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel
- **Farce :** 2 kg de noix de coco - 4 œufs - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 boules de k'taïefs - miel - perle argentée.

المقادير

- 750 غ طحين - 1 بيضة كاملة + 2 صفاراً بيضتين - 250 غ مارجرين - 1 كيس من الخميرة الكيميائية - 1 ملعقة قهوة من خميرة البيرة مذابة في كأس الحليب الدافئ - 2/1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - لوصة ملح
- الحشوة :
- 2 كغ من جوز الهند - 4 بيضات - 1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - 2 كرتان من الطمايط - غسل - حبيبات فضية.

Préparation :

1. Travaillez dans une terrine la margarine ramollie avec le sucre glace et la vanille.
2. Ajoutez l'œuf et les 2 jaunes d'œufs puis la farine avec la levure chimique et la pincée de sel.
3. Terminez par le lait dans lequel la levure de bière a gonflé.
4. Laissez la pâte reposer le temps de préparer la farce

Farce :

1. Mixez la noix de coco râpée afin de la réduire en poudre (très important sinon le gâteau ne peut réussir).
2. Versez la noix de coco en poudre dans une terrine.
3. Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs - mélangez bien puis ajoutez un peu de miel tiède afin d'obtenir une pâte.
4. Étalez la pâte sur une épaisseur de 4 mm - découpez à l'aide d'un verre de thé des ronds - déposez-les sur la plaque du four enfarinée.

طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء المارجرين الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا، اضيفي البيضة مع صفاري البيضتين ثم الطحين مع الخميرة الكيميائية وقوصة الملح. انمي بالحليب الذي أدبت فيه الخميرة بعد أن تنتفخ.
2. اتركي العجينة تواتح خلال المدة التي تحضرين فيها الحشوة.

تحضير الحشوة :

1. ارحي جوز الهند جيداً على شكل غبرة (ضروري جداً و إلا فلن تنجح في تحضير هذه الطوى).
2. اسكبي غبرة جوز الهند في وعاء، اضيفي لها الفانيليا و البيض، امزجي جيداً ثم اضيفي قليلاً من العسل الدافئ للحصول على عجينة.
3. افردى العجينة على سمك 4مم، اقطعيها بواسطة فنان الشاي على شكل دوائر، ضعها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين.
4. شكلي حرايط من الحشوة، و اجعلي منها اساور قطرها يساوي قطر الدوائر المشكلة من العجينة، ثم ضعها على دوائر العجينة.



5. Formez des boudins avec la farce et formez des cercles avec du même diamètre que les ronds de pâte - déposez les sur ces ronds de pâte.
6. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
7. Badigeonnez les boules de k'taïefs d'un peu de smen ou de margarine fondue.
8. Remplissez le vide du milieu de chaque gâteau de k'taïefs.
9. Enfoumez les gâteaux et faites cuire 20 à 25 mn.
10. Après cuisson, mielez les gâteau et décorez de perles argentées.

5. وأصلي العمل هكذا حتى تنتهي العجينة والحشوة
6. ادعني كرتا الطمايط بقطر من السمن أو المارجرين الذائبين و أصلي الفواخ الموجودة وسط كل قطعة من الحلوى بالطمايط.
7. الجوزي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25د.
8. بعد نضج الحلوى، عسلها و زينها بالمحبيبات الفضية.

مشكل بعجينة اللوز M'chekel à la pâte d'amande

المقادير :

- **Pâte d'amande** : 1 bol d'amandes émondées et finement moulues - 1 bol de sucre glace - 1 blanc d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Colorant vert, rose et jaune
- **Farce** : 1 verre de biscuits secs moulus - 1 verre de cacahouètes grillées et grossièrement moulues - 2 C à soupe de miel

المقادير :

- **مقادير عجينة اللوز** :
1 كوب من اللوز الملوّط والمزيج ناعما - 1 كوب من السكر الناعم - 14 بيض البيض - ماء الزهر - ملون أخضر، وردي وأصفر.
- **الحشوة** :
1 كأس من البسكويت مرهي - 1 كأس من الفول السوداني محمص ومرهي خشنا - 2 ملحقات أكل من الفسل.

Préparez :

1. Tamisez les amandes et le sucre glace dans une terrine.
2. Battez légèrement le blanc d'œufs - mouillez avec le mélange amandes - sucre glace si besoin et, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte ferme.
3. Divisez cette pâte en trois et colorez chaque boule de pâte d'une couleur - réservez.
4. Préparez la farce - mélangez les biscuits moulus avec les cacahouètes et le verre de halwa turk - mouillez avec du miel tiède en malaxant.
5. Formez avec ce mélange de petites boulettes de la taille d'une petite bille.
6. Saupoudrez le plan de travail d'un nuage de sucre glace.
7. Étalez la pâte d'amande sur une épaisseur de 2 mm - à l'aide d'un verre de thé découpez des ronds - et au milieu de chaque rond de pâte, déposez une boulette de farce et enfamez -la dans la pâte d'amande.
8. Enfoncez cette boule dans un moule spécial puis poussez pour faire sortir le gâteau qui est prêt -décorez à votre choix (amande, fleur ou fruit confité).

طريقة التحضير :

1. غربي اللوز مع السكر الناعم في وعاء. اخفقي قليلا بياض البيض و بللي به مزيج اللوز و السكر. إذا تطلب الأمر، اضيفي قليلا من ماء الزهر للحصول على عجينة صلبة.
2. اقسمي هذه العجينة إلى ثلاثة اقسام، لوني كل قسم منها بلون، واحتفظي بها جانبا.
3. حضري الحشوة وهذا يمزج البسكويت المرهي مع الفول السوداني وكأس حلوى الترك. بللي بالفسل الدافئ مع العجن.
4. شكلي من هذه الحشوة كريات صغيرة.
5. رشي طاولة التحضير بسمانة من السكر الناعم.
6. افردى عجينة اللوز على سمك 2مم، وبواسطة فنجان الشاي، شكلي دوائر، ضعي وسط كل منها كرية من الحشوة و أغلقي عليها بعجينة اللوز.
7. ادخلي هذه الكرية في قالب خاص، ثم ادفعي لإخراج الحلوى التي صالت جاهزة. زيني حسب ذوقك (لوز، زهار أوفواكه مصبرة).





Gâteau de minuit

حلوى منتصف الليل

Ingrédients

- **Pâte** : 450 g de farine - 150 g de margarine - 1/4 L d'eau
- **Farce** : 200 g de margarine - 2 tablettes de chocolat noir - 4 C à soupe de lait - 125 g de biscuits sec moulu - 75 g de maizena - 1 sachet de levure - 1/2 C à café d'extract de vanille - 200 g de sucre - 125 g d'amandes ou de cacahuètes moulues - 6 œufs.

المقادير :

- 450 غ طحين
- 150 غ مارجرين
- 1/4 ماء
- الحشوة :
- 200 غ مارجرين - 2 علبتان من الشوكولاتة السوداء - 4 ملاعق أكل من الحليب - 125 غ بسكويت مرحي - 75 غ نشاء - 1 كيس خميرة - 200 غ سكر - 1/2 ملعقة شحرة مركز الفانيليا - 125 غ فول أو فول سوداني مرحي - 6 بيضات.

Préparation :

Pâte :

1. faites fondre la margarine et laissez - la tiédir - tamisez la farine dans une terrine - ajoutez la margarine tiède - sabbiez le mélange puis ajoutez petit à petit l'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable pouvant s'étaler - réservez.

Farce :

1. Dans une casserole, mettez la margarine, le chocolat et le lait - faite fondre à petit feu en tournant avec une cuillère.
2. Retirez du feu puis ajoutez les biscuits moulus, la maizena, la levure, la vanille, le sucre et les amandes
3. Battez les œufs et ajoutez- les au mélange.
4. Abaissez la pâte le plus finement possible - découpez des ronds de 10 cm de diamètre et foncez avec des moules à KNIDLATS graissés- versez dessus 1 cuillère de farce et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte et

طريقة التحضير:

تحضير العجينة :

1. انثبي المارجرين و اتركها تدمأ. فرتي الطحين في وعاء، اضيفي لها المارجرين الدافئة، حكي الخليط ثم اضيفي له الماء الدافئ تدريجيا للحصول على عجينة صلبة نوعا ما و لكنها سهلة الاستعمال و يمكن فردها. امثظي بها جانبا.

الحشوة :

1. اسخي الشوكولاتة و المارجرين و الحليب في إناء على النار الهادئة لإذابتها مع التحريك المستمر بالمعلقة.
2. اسخبي الإناء من النار، ثم اضيفي البسكويت المرحي و النشاء و الخميرة و الفانيليا و السكر و الفول.
3. اخفقي حبات البيض و اضيفيها للخليط.

4. افردي العجينة رقيقة جدا، و شكلي منها دوائر قطرها 10 سم و اجعليها في قوالب الفينيلات المدفونة. اسكبي عليها ملعقة من الحشوة و هكذا حتى تكلمي العجينة و الحشوة. اخذي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25 د.



5. Faites cuire au four 20 à 25 mn.
6. Démoulez les gâteaux -glacez au chocolat et décorez à votre guise.

5. اخرجي الحلوى من القوالب و اسخبي بالشوكولاتة ثم زينيتها على ذوقك.

Gâteaux turcs

حلوى تركية

Ingrédients

- 1 bol de gaufrettes émiettées
- 1 bol de halwa turk émiettée
- 1 verre de grains de sésame grillés et moulus
- 1 verre de sucre
- 2 C à soupe de cacao
- 50 g de margarine ramollie
- Du lait
- Chocolat noir pour glicer

المقادير :

- 1 كوب من القووط مطلى
- 1 كوب من حلوى الترك مطلىة
- 1 كأس من السمسم معمص و مزجي
- 1 كأس سكر
- 2 ملعقة أكل كاكاو
- 50 غ زبدة طرية
- حليب
- شوكولاتة سوداء اللطية

Préparation :

1. Mélangez a sec les gaufrettes avec la halwa turk, les grains de sésame, le verre de sucre et le cacao.

2. Puis ajoutez la margarine et enfin petit à petit le lait tout en malaxant afin d'obtenir une pâte ferme.

3. Formez les boules -mettez -les au réfrigérateur pendant 2 heures.

4. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie

5. Trempez les gâteaux- déposez -les sur un plateau et faites sécher.

طريقة التحضير:

1. امزجي القووط مع حلوى الترك و السمسم و كأس السكر و الكاكاو.

2. اضيفي المارجرين، و أخيرا الحليب تدريجا مع العجن للحصول على عجينة صلبة.

3. شكلي كرات، ضعها في الثلاجة مدة ساعتين.

4. انهيبي الشوكولاتة في حمام ماري، اطلي بها الحلوى و ضعها في صينية و اتركها تجف.





مفاجأة بجوز الهند Surprise à la noix de coco

المقادير :

- 1- paquet de biscuits secs moulus
- 2 C à soupe de cacao
- 100 g de sucre glace
- un peu de lait
- **Farce :**
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de margarine ramollie
- 50 g de sucre glace
- 1/2 C à café d'extrait de vanille

المقادير :

- 1- علبة بسكويت مرهي
- 2- ملعقة أكل كاكاو
- 100 غ سكر ناعم
- قليل من الحليب
- **الحشوة :**
- 50 غ جوز هند مرهي - 50 غ مارجرين طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 2/1 ملعقة قهوة مركز الغانيليا

Préparation :

1ère pâte :

1. Réduisez les biscuits en poudre, ajoutez le sucre, le cacao puis mouillez avec du lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2ème pâte :

1. Passez la noix de coco râpée dans un mixer afin de la réduire en poudre -ajoutez la margarine ramollie, le sucre glace et l'extrait de vanille, mélangez intimement.

2. Formez des boulettes, de la valeur d'une bille avec la première pâte.

3. Formez des boulettes un peu plus petites avec la 2ème pâte.

(Le nombre de boulettes de la 1ère pâte doit être le double que les boulettes blanches).

4. Découpez des carrés dans des sachets en plastique.

5. Placez ces carrés de plastique dans les moules- écrasez dessus la boulette de pâte noir- puis la boulette de noix de cacao et enfin une boulette noir- continuez jusqu'à épuisement des 2 pâtes.

تحضير العجينة الأولى :

1. ارحي البسكويت على شكل غيرة، اضيفي السكر والككاو ثم بللي بالحليب الدافئ للحصول على عجينة صلبة.

العجينة الثانية :

1. ارحي جوز الهند المبشور في الرخى الكهربائي ليجعله على شكل غيرة. اضيفي له المارجرين مع السكر الناعم و مركز الغانيليا، و امزجي جيدا.

2. شكلي كريات من العجين الأولى، و كريات أصغر منها من العجينة الثانية (عدد كريات العجينة الأولى يجب أن يكون ضعف عدد كريات العجينة الثانية).

3. شكلي مربعات في اكياس بلاستيكية، ضعي هذه المربعات في قوالب، ارحي عليها كرية سوداء ثم كرية بيضاء و اخيرا كرية سوداء. و اوصلي حتى تنتهي من كل الكريات.

4. ضعي القوالب في الثلاجة مدة ساعتين ثم اترعيها من القوالب بسحب البلاستيك.

5. قدمها كما هي أو زينها بالوريدات.



6. Mettez ces moules au réfrigérateur 2 heures- puis démoulez en tirant le plastique.

7. Servez tel qu'elles ou décorez avec des fleurs.



Ponts neufs

بون نوف

المقادير

- **Pâte brisée** : 250 g de farine - 125 g de margarine - Une pincée de sel - Eau froide
- **Pâte à choux** : 1/8 L d'eau - 50 g de margarine - 1 C à soupe de sucre - 1 pincée de sel - 75 g de farine - 2 œufs
- **Crème** : 1/4 L de lait froid - 2 C à soupe de maizena - 50 g de sucre - 1 C à café d'extra de vanille - 1 œuf
- **Et pour le décor** : chocolat noir et sucre glace

المقادير

- **مقادير عجينة مربي** : 250 غ طحين - 125 غ مارغرين - مرصة ملح - ماء بارد
- **عجينة شو** : 1/8 ل ماء - 50 غ مارغرين - 1 ملعقة أكل سكر - 75 غ طحين - 2 بيضتان
- **الكريمة** : 1/4 ل حليب بارد - 2 ملعقة أكل سكر - 50 غ سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - بيضة
- **التزيين** : شوكولاتة سوداء و سكر ناعم

Préparation :

Pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sel et la margarine ramollie puis ajoutez un peu d'eau froide pour amasser la pâte
2. Mettez en boule et laissez reposer la pâte au moins 1/2 heure au frais.

Pâte à choux :

1. Mettez dans une casserole l'eau, le sel et la margarine. Faites dissoudre le tout - après ébullition retirez la casserole du feu - ajoutez la farine tamisée d'un seul coup - mélangez bien en tournant à l'aide d'une cuillère. Remettez à feu doux en tournant jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirez du feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre tout en battant.

Crème :

1. Mélangez le lait froid avec la maizena, le sucre la vanille et l'œuf.
2. Faites épaisser ce mélange sur le feu tout en tournant.
3. Mélangez cette crème avec la pâte à choux intimement.

طريقة التحضير

تحضير العجينة

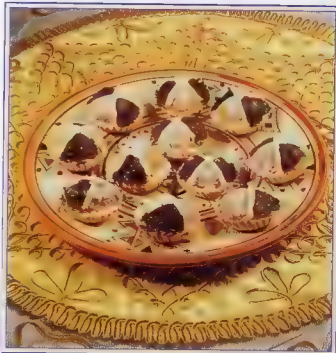
1. امزجي الطحين المغروس مع الملح و المارغرين الطرية. ثم اصيفي قليلا من الماء لشارد لجمع العجينة
2. اجعلها على شكل كرة و اتركها ترتاح في الثلاجة مدة 1/2 ساعة على الأقل

عجينة شو

1. صعي الماء في إناء مع الملح و السكر و المارغرين و ادبي الكل بعد الطهي اسهي الإيد من النار و اصيفي الطحين المغرول دفعة واحدة. حركي سلك جيدا بالمعلقة
2. اعمدي الإيداء إلى النار الهادئة مع التحريك المستمر حتى تتوقف العجينة عن الالتصاق بالاطراف الإناء. اسهيها من الفرن و اصيفي لؤل حسب النسم متتالية مع الحق في كل مرة

الكريمة

1. امزجي الحليب البارد مع النشاء و السكر و الفانيليا و البيضة اجعلي الكل يتماسك على النار املأه من التحريك.



1. Etalez la 1er pâte en une couche de 3 mm d'épaisseur. foncez avec des moules à anelettes- remplissez -les crues de 2 C à 2/3 du mélange pâte à choux -crème- lécuez d'une croix en pâte sur chaque d'œuf sans que les extrémités touchent les bords des anelettes car la pâte gonfle en cuisant.
2. Faites cuire au four préchauffé pendant 10 min.
3. Au sortir du four, saupoudrez de sucre glace sur 2/4 opposés du gâteau -sur les 2 autres quarts, glacez avec du chocolat

2. امزجي هذه الكريمة جيدا مع عجينة شو
3. افردي العجينة الأولى على سمك 3مم و املئي بها قوالب طرقة صغيرة و املئيها بعد ذلك بمعلقة قهوة من خليط كريمة + عجينة شو و زيني بقطاعات من العجينة دور ان تلمس اطرافها حواف الطرقات لأن العجينة تنتفخ أثناء المضج
4. اجزيها في فرن ساخن مدة 10 د
5. بعد إخراجها من الفرن، رشده بالسكر الناعم على 4/2 متخالفين من الحاوي، و على الوبيع الفانيليا، ضعي الشوكولاتة



حلوى بكريمة غنية Crème enrichie Gâteaux à la

المقادير Ingredients

- **طرية :** 100 g de margarine ramollie - 150 g de sucre - 150 g de farine - 1 œuf - 1/2 sachet de levure chimique - 1/2 C à café d'extract de vanille
- **Crème enrichie :** 2 blancs d'œufs - 125 g de sucre glace - 125 g de margarine ramollie

المقادير

- **طرية البكريمة :** 100g مارغرين طرية - 150g سكر - 150g طحين - 1 بيضة - 1/2 كيس خميرة كيميائية - 1/2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
- **الكريمة انعنية :** 2 بياض بياض - 125g سكر ناعم - 125g مارغرين طرية

Préparation :

1. Mélangez intimement la margarine avec le sucre et la vanille
2. Ajoutez l'œuf
3. Mélangez à sec la farine, la poudre de lait, le cacao et la levure
4. Ajoutez Cui après Cui au premier mélange afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant être façonner - (si besoin est, ajoutez un peu de farine).
5. Façonnez de tous petits boudins ou de petites boules et placez-les sur la plaque du four enfournée- puis faites cuire au four préchauffé 10 à 15 mn
6. Entre temps, préparez la crème
7. Travaillez la margarine en pommade puis ajoutez la meringue Cui après Cui
8. Après la cuisson des gâteaux, laissez-les refroidir puis joignez les deux à deux avec la crème

طريقة التحضير:

1. امزجي جيدا المارجرين مع السكر و الفانيليا اضيفي للويضة.
2. امزجي على حدا الطحين مع قيرة الحليب و التكاكرو و الخميرة، اضيفي للخليط الأول هذه الحبات معلقة بعد ساعة حتى تحصل على عجينة طرية، لكن قابلة للتشكيل (إذا تطلب الأمر اضيفي قليلا من الطحين).

3. شكلي حواشي صغيرة جدا او كريات، ضعها في صينية مدهونة بالطحين و اخبزها في فرن ساخن من 10 إلى 15 د.

في هذه الأثناء، حضري الكريمة:

1. اخفقي البيض كالتحج في حمام ماري مع السكر الناعم حتى يتماسك الخليط (يقعد)، اتركه يدفأ قليلا.

2. امزجي المارجرين كالمعوم ثم اضيفي المورانغ، ملحقة تلو الأخرى. اتركها تبرد، ثم صمي كل الطعنين منها بالكريمة.





Bâtonnets aux noisettes

عصيات بالبندق

المقادير

- 200 g de farine - 140 g de sucre en poudre - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel - 2 œufs - 100 g de margarine - 400 g de noisettes en poudre - 200 g de sucre glace

المقادير

- 200 غ طحين - 140 غ سكر غيرة
- 1/2 ملعقة شاي موزك الفانيليا
- قرفة ملح
- 2 بيض
- 100 غ مارجرين
- 400 غ بندق على شكل غيرة - 200 غ سكر ناعم

Préparation :

1. Versez la farine tamisée dans une terrine avec 40 g de sucre, la pincée de sel et la vanille - ajoutez la margarine en morceaux malaxez - puis ajoutez les 2 jaunes d'œufs (réservez les blancs).

2. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse

3. Abaissez la pâte au rouleau et formez un rectangle 40 x 30 cm

Garniture :

1. Faites fondre les 100 g de sucre restants dans 1/8 L d'eau et faites bouillir retirez du feu - incorporez les noisettes en poudre - mélangez bien laissez refroidir puis étalez sur la pâte

2. Mélangez le sucre glace avec les blancs d'œufs - battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème épaisse et nappez la crème aux noisettes avec ce glacage

3. Coupez les bâtonnets de 6x1,5 cm et disposez-les sur une tôle beurrée

4. Faites cuire 15 mm au four

طريقة التحضير:

1. اسكبي الطحين المغرول في وعاء مع 40 غ من السكر وقرفة الملح و الفانيليا اصغبي لاجل المارجرين و امزجي ثم اصغبي صفاري البيض (احتفظي بالبياض) اصغبي الحلة حتى يصدر المذاق

2. شكلي منها مستطيلا ابعاده 10 X 30 سم

التزيين

1. اذبي 100 غ من السكر المتبقي في 8 ل من الماء واجعله يثلي على النار. اصغبي غيرة البندق و امزجي جيدا التركي الخليط يبرد ثم افرديه على العجينة

2. امزجي السكر الناعم مع بياض البيض و اخفقي حتى تحصلي على كريمة سمكية ادعني بها كريمة البندق

3. شكلي عصيات ابعادها 5.1 X 6 سم. ضعها في صينية مدهونة. و اخبريها مدة 15 د في الفرن





طورطات بالشوكولاتة Tartelettes tout chocolat

Ingredients

- 300 g de chocolat noir (3 tablettes)
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de pistaches
- Lait concentré sucré (genre Nestlé)

المقادير

- 300 غ من الشوكولاتة السوداء
- 50 غ جوز
- 50 غ لوز
- 50 غ مستق
- حليب مركز سكر (من نوع نستلي)

Préparation :

1. Coupez le chocolat en morceaux et faites le ramollir dans une casserole au bain marie
2. Prenez de petites caissettes à gâteaux en papier aluminium et à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie étalez une couche de chocolat fondu au fond de la caissette et sur les bords.
3. Laissez durcir au congélateur, puis répétez cette opération une 2ème fois laissez ces caissettes au congélateur
4. Entre-temps, grillez les amandes, les noix, les noisettes et les pistaches au four puis concassez le tout à l'aide d'un rou eau à pâtisserie
5. Versez le tout dans une terrine et ajoutez juste ce qu'il faut de lait concentré sucré pour assembler toutes les noix
6. Sortez les caissettes au chocolat du congélateur
7. Retirez délicatement le papier afin de garder la forme en chocolat
8. Remplissez ces tartelettes tout chocolat d'une boule du mélange aux fruits secs et Nestlé

طريقة التحضير.

1. ادسج قطع الشوكولاتة في إناء على حمام ماري، حدي أكياس ورقية من الألومنيوم، و بواسطة فرشاة الخنوز، ضعي طبقة من الشوكولاتة الذائبة في قاعها و على جوانبها
2. انزكيها تجمد في الثلاجة، و اصيدي الكرة مرة ثانية و ارجعيها للثلاجة
3. في هذا الوقت، حمصي اللوز و الجوز و المستق و البنق في الفرن، و قمعي الكل بواسطة المصال
4. اسكبي الخليط في وعاء، و اضيفي له المقدار الكافي من الحليب المركز لجمعهم
5. اخرجي الأكياس من الثلاجة، و اسمعي الأذنق بعناية للحفاظ على شكل الشوكولاتة اصلي
- طورطات الشوكولاتة بكرة من خليط الفواكه الجافة مع الحليب





Roses à la pâte d'amande وورد بعجينة اللوز

المقادير :

- 1 bol d'amandes émondées et très finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blanc d'œufs
- Colorant rose et colorant orange
- Extrait de vanille

المقادير :

- 1 كوب لوز مطحون ومرحي ناعماً جداً
- 1 كوب سكر ناعم
- بيض البيض
- ملون وردي وبرتقالي
- مركز الفانيليا

Préparation :

1. Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace et la vanille

2. Mouillez avec le blanc d'œufs légèrement battu tout en malaxant afin d'obtenir une pâte. Divisez-la en trois - gardez une boule blanche, couvrez la 2ème en rose et la 3ème en orange

3. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace

4. Étalez la pâte d'amandes sur une épaisseur de 3 mm

5. Découpez- la à l'aide d'un petit emporte pièce rond, puis formez des roses en les collant à la base avec doigté

طريقة التحضير

1. امزجي غده اللوز مع سكر الناعم و ناعست بللي بيض البيض المحفوق خفقا حذفا مع العمن للمصول على عجينة، اجعلي منها ثلاثة أقسام متساوية، اتوكي إحداهما بيضاء و لونى الثانية باللوردي و الثالثة بالبرتقالي.

2. رشي محاولة التحضير بالسكر الناعم. امزدي عليها عجينة اللوز على سمك 3مم و بواسطة طابع، شكلي دوائر صغيرة، شكلي منها ورودا، تقومين بالصفافها في القاعدة بواسطة الأصابع



طورطات بذوق اللوز والسكر

Tartelettes au goût praliné

المقادير

- **Pâte** : 500 g de farine - 250 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 100 g de sucre - 1 œuf - 1/2 C à soupe de levure chimique - Eau
- **Farce** : 4 mesures de cacahouètes grillées et moulues - 1 mesure de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - Eau de fleurs d'oranger - Lait concentré sucré (genre Nestlé) - Chocolat noir pour décorer

المقادير

- **مقادير العجينة**:
500 غ طحين - 250 غ مسمسم محمص - 250 كاريون، ذائبة - 100 غ سكر - 1 بيضة - 2/1 ملعقة أكل خميرة كيميائية - ماء
- **الحشوة**:
4 مقادير فول سوداني محمص و مربي - 1 مقدار سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - ماء الزهر - حليب مركز سكري (من نوع بيسلي) - شو كولاة سوداء للتزيين

Préparation :

1. Dans une terrine, mélangez la margarine fondue tiède avec le sucre et les grains de sésame - ajoutez l'œuf puis la farine et la levure- terminez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant s'étaler - laissez reposer un moment

2. Saupoudrez le plan de travail - étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur - foncez avec des moules à tartelettes graissés - faites cuire au four

Entre temps ; préparez la farce :

1. Faites cuire le lait concentré sucré au bain-marie dans une cocotte pendant 1 4 d'heure laissez refroidir

2. Mélangez les cacahouètes grillées et moulues avec le sucre , la vanille, 1 goutte d'eau de fleurs d'oranger et le lait concentré sucré cuit qui est tiède afin d'obtenir un mélange homogène mais assez dur - façonnez avec ce mélange des boulettes de la grosseur

طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء، المارجرين الذائبة مع السكر و المسمسم، اصغلي البيضة، ثم الطحين و الخميرة، انهي بماء الزهر للحصول على عجينة يابسة و يمكن فردها. اتركها ترتاح مدة

2. رشي طاولة التحضير و اعدي عليها العجينة على سمك 3مم اجعلها في قوالب الطورطة، مدبوبة، و امزجها في الفرن

في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. انصبي الحليب المركز في حمام ماري داخل طنجرة ضغط (cocotte) مدة 1/4 ساعة، اتركها يهدأ

2. امزجي الفول السوداني المحمص مع السكر و الفانيليا و قطره من ماء الزهر مع الحليب الماصح و هو يبدأ للحصول على خليط متجانس و يابس نوعا ما شكلي منه كريات صغيرة

3. اسحبي الطورطات الناصحة من الفرن، ادهنيها بالحليب المركز في حمام ماري، ضعي وسطها كرية من الحشوة، ثم أعديها مدة 10د، اتركها تبرد



3. Retirez les tartelettes cuites du four - nappez -les de lait concentré sucré cuit au bain -marie déposez au milieu la boulette de farce et remettez au four pendant 5 mm.
4. Laissez refroidir
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'une seringue d'écoutez les tartelettes.

4. اذيني الشوكولاتة في حمام ماري و بواسطه محقنة (دوش حصيد) ربي الطورطات



صخور برقائق اللوز Rochers aux amandes effilées

المقادير

- 250 g de farine
- 250 g d'amandes effilées
- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre à thé de sucre
- 1 œuf
- 1/2 C à café d'extrait de vanille
- Sucre glace

المقادير

- 250 غ طحين
- 250 غ رقائق اللوز
- 250 غ مارجرين طرية
- منبهر شاي سكر
- بيضة
- 1 - 2 ملعقة قهوة مركز - فانيليا - سكر باعم

طريقة التحضير

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre et l'extrait de vanille- ajoutez l'œuf puis les amandes effilées.

2. Ajoutez à la fin la farine

3. Saupoudrez la tôle du four de farine

4. Façonnez de petites boules avec la pâte et déposez-les sur la tôle - faites cuire au four 10 à 15 min.

5. Enrobez les gâteaux cuits encore chauds de sucre glace

طريقة التحضير
1. امزجي المارجرين الطرية مع السكر و مركز الفانيليا أصغبي بيضة ثم رقائق اللوز و أصغبي الطحين في الأخير

2. رشي صينية الفرن بالطحين

3. شكلي من العجينة كرات صغيرة و ضعها في الصينية و احبزيها في الفرن مدة 10 د

4. غطي الحلوى بالسكر الناعم و هي ما تزال ساخنة (أي بمجرد إخراجها من الفرن)





« CHAMPIGNONS » à la noix de coco فطور بجوز الهند

Ingrédients

- 1 kg de noix de coco
- 800 g de sucre glace
- 200 g de crème fraîche
- 250 g de margarine fondue
- 200 g de cerises confites
- Chocolat blanc pour glacer
- 1 C à soupe de confiture d'abricot
- liquide colorée en rouge

المقادير

- 1 كغ جوز الهند
- 800 سكر ناعم
- 250 غ مارجرين داثية
- 200 كغ كريم
- شوكولاتة بيضاء لمطية
- 1 ملعقة اكل معجون المشمش سائل و ملون بالأحمر

Préparation

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre glace
2. mélangez la margarine fondue avec la crème fraîche et versez sur le premier mélange- colorez la pâte obtenue avec le colorant rose
3. Prenez la valeur d'une petite noix de pâte- farcissez-la de la cerise confite- couvrez bien puis déposez les gâteaux obtenus sur un plateau - continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et des cerises - laissez les gâteaux sécher au moins 2 heures (ces gâteaux ne cuisent pas)
4. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis trempez les gâteaux à l'aide d'une fourchette afin de les glacer
5. Déposez-les sur le plateau afin qu'ils séchent.
6. Mélangez la confiture avec la colorant rouge. Et à l'aide d'un petit bâtonnet parsemez les gâteaux de petits points rouges.

طريقة التحضير

1. امزجي جوز الهند مع السكر الناعم. امزجي الزبدة اللدائية مع الكريمة المائلة و اسكبها على الخليط الأول، و لوني العجينة المحصل عليها باللون الوردي
2. خذي مقدار حوزة من العجينة، احشيتها بحبة كوز مصبر، غطي جيدا و صعي الحلوى المحصل عليها في صينية ثم واسلي العمل مع بقية العجينة و الكوز التركي الحلوى تجف مدة 2سأ على الأقل (هذه الحلوى لا تنصج)
3. انثبي الشوكولاتة البيضاء في حمام ماري، و اغمسى قطع الحلوى بواسطة شوكة و هذا لطهيها
4. امزجي المعجون مع الملون الأحمر، و بواسطة عصية، رشي الحلوى ببعض النقاط الحمراء



Les croustillants

المقرمشات

Ingredients

- 3 sachets de diouls
- 250 g de cacahouètes grillées et moulus
- 250 g de HALWA TURK
- 200 g de chocolat noir fondu
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Miel tiède

المقادير

- ٣ أكياس ريو ديول
- ٢٥٠ غ فول سوداني محمص و مرعي
- ٢٥٠ غ حلوى الترك
- ٢٠٠ غ شوكولاتة سوداء ذائبة
- ١ ملعقة أكل مارجرين ذائبة
- عسل دافئ

Préparation :

1. Séparez les feuilles de diouls et faites-les griller au four 2 à 2 - puis concassez-les.

2. Versez les diouls grillées et concassées dans une terrine- ajoutez les cacahouètes, les noisettes la HALWA TURK mélangez le tout - ajoutez la margarine puis le chocolat fondu , ajoutez un peu de miel tiède tout en mélangeant afin d'obtenir un mélange pouvant se mettre en boîte

3. Façonnez des boulettes et déposez-les dans des caissettes

طريقة التحضير

١. امصلي اوراق الديول عن بعضها ،شويها في الفرن مثلث مثلث ثم قومي بتشييدها

٢. اسكبي الديول المحمص و المهشم في وعاء، اضيفي له الفول السوداني والكيندر و حلوى الترك و امزجي الكل

٣. بعد ذلك اصيفي المارجرين و الشوكولاتة الذائبة ثم العسل الدافئ مع المرج المستمر للحصول على خليط يمكن تشكيله على شكل كريات

٤. شكلي كريات و ضعها في اكياس ورقية للتقديم





Moelleux à la noix de coco

طري بجوز الهند

Ingredients

- 250 g de farine - 4 C à soupe roses de cacao - 320 g de sucre glace - 130 g de noix de coco - 250 g de margarine fondue - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs légèrement battus - 1 sachet de levure - 3 C à soupe de jus de citron - Confiture d'abricot tamisée mélangée avec un peu de jus de citron - Chocolat blanc pour glacer

المقادير

- ٢٥٠ غ صحن ١ ملاعق اكل مسبوحة كاكاو - ١٣٠ غ سكر ناعم - ١٣٠ غ جوز الهند - ٢٥٠ غ مارجرين دافئة - ٢ سمكة فهوة مركز الفانيل - ٢ بيضتان صفوئتان خفك خففا ١ كيس خميرة - ٣ ملاعق اكل عصير الليمون - معجون المشمش مقربل و معجون يفضير الليمون - شوكولاتة بيضاء للطلاء

Préparation :

1. Mélangez la farine avec la noix de coco, le cacao, la levure, la vanille et le sucre glace

2. Ajoutez la margarine fondue tiède, le jus de citron et enfin les 2 œufs - mélangent bien.

3. Graissez un plateau du four de 40x30 cm et versez-y la préparation

4. Faites cuire au four - surveillez la cuisson, il faut que le gâteau reste moelleux.

5. Retirez du four- nappez le gâteau de confiture d'abricot nquide avec un peu de jus de citron.

6. Laissez refroidir le gâteau faites fondre le chocolat au bain-marie - étalez sur le gâteau puis découpez- le en carrés pour le présenter

طريقة التحضير:

1 امزجي الطحين مع جوز الهند و الكاكاو و الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم.

2 اضيفي المارجرين الدافئة و هي دافئة مع عصير الليمون و اميزوا البيضتين مع المرح الجيد.

3 ادعني صينية الفرن ذات 30 X 40سم، اسكبي عليها الخليط و اخبريها في الفرن مع مراقبة النضج، يجب ان تنجلي العلوى طرية

4 اسحبي الحلوى من الفرن و ادعنيها بمعجون المشمش سائل و معزوق بقليل من عصير الليمون

5 اتركيه يبرد في الوقت الذي تذيب فيه الشوكولاتة البيضاء على حمام ماري، و فطي بها الحلوى ثم اطلعيها مربعات لتقديمها





Sablés aux noisettes

Ingrédients

- 1 bol de maïzena - 1 bol de farine - 1/2 bol de sucre - 1 bol de noisettes, grillées et moulues - 200 g de HALWA TURK émiettés - 3 jaunes d'œufs - 1 sachet de levure chimique - 250 g de margarine fondue - Chocolat blanc et chocolat noir pour glacer

Préparation :

1. Mélangez la maïzena avec la farine, le sucre, les noisettes l'HALWA TURK et la levure.

2. Ajoutez la margarine fondue tiède, sablez la préparation puis ajoutez les jaunes d'œufs afin d'obtenir une pâte pouvant s'étaler ou se mettre en boule.

3. Étalez la pâte- découpez-la avec un emporte pièce de votre choix ou façonnez de petites boules.

4. Pâtes cuire au four 10 à 15 mm

5. Glacez au chocolat blanc et décorez avec du chocolat noir et déposez par-dessus une noisette entière

صابلي بالبندق

المقادير

- 1 كوب نشاء - 1 كوب طحين - 1/2 كوب سكر - 1 كوب بندق محمص و مرخي - 1/2 كوب الترك ممسطة - 3 صفار بيض - 2 كيس خميرة كيميائية - 250 غ مارجرين ذائبة - شوكولاتة بيضاء و شوكولاتة سوداء للطلاء

طريقة التحضير:

1. امزجي النشاء مع الطحين و السكر و البندق و حلوى الترك و الخميرة

2. اضيفي المارجرين الذائبة و هي دافئة، حكي الخليط ثم اضيفي صفار البيض للحصول على عجينه يمكن فردها أو جعلها كرة

3. افردى العجينة و شكلي منها الأشكال التي تفضلينها بواسطة الطوايح، و اجعلها كريات

4. اخبزها في الفرن مدة 10 على 15 د

5. اطلبيها بالشوكولاتة البيضاء و زيتنها بالشوكولاتة السوداء، ثم ضعي عليها حبة بندق كاملة





Kaak

كعك

Ingrédients

- 6 kg de farine- 1 kg pour le levain - 1kg 500 g de sucre - 4 sachets de levure chimique - 1 C à soupe d'extrait de vanille - 3/4 L d'huile tiède - 500 g de grains de sésame grillés maison moulus (focultahil) - le zeste râpé de 2 citrons - un petit flacon d'extrait d'eau de fleurs d'orange - 250 g d'un mélange de nataf- de chnan et de habbat hawa pilés

Préparation .

3. 1 jour à l'avance, préparez le levain: prélevez 1 kg de farine des 6 kg, faites gonfler 2 C à soupe de levure de bière dans de l'eau tiède, mélangez le kg de farine avec a levure gonflée- ajoutez l'eau tiède afin d'obtenir une pâte coulante- versez dans une marmite profonde- couvrez et réservez au moins 2 jours
2. Le jour de la préparation des gâteaux tamisez les 5 kg de farine dans une grande bassine , ajoutez le sucre, la levure chimique, la vanille, le mélange des grains moulus (chnan, nataf et habbat hawa) , le zeste de citron et éventuellement les grains de sésame et le zeste râpé de citron.
3. Mélangez intimement tous les ingrédients
4. Chauffez l'huile- versez- a sur e mélange sablez entre es paumes des mains- ajoutez e flacon d'extrait d'eau de fleurs d'orange et enfin le levain- incorporez petit à petit la farine au levain et ajoutez un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable
5. Divisez cette pâte en plusieurs morceaux pétrissez chaque pâton

المقادير

- 6 كغ طحين - 1 كغ خميرة - 1 كغ و 500 غ من السكر - 4 أكياس خميرة كيميائية - 1 ملعقة اكل مركز الفانيليا - 3/4 ليل زيت دافئ - 500 غ سمس سمص في لبثيت و مزجي (غير ضروري) - - شور ليمونين - قنبية صغيرة مركز ماء سرور - 250 غ خليط "الرافعة" الشنان و جبّة حلاوة مدروسة

طريقة لتحضير.

1. ايام من قبل حضري الخميرة.

2. خدي 1 كغ من الطحين (من اصل 6كغ) . جعي ملعقتي اكل من خميرة الصبر تنعج في ماء دافئ و امزجي 1 كغ من الطحين مع الخميرة الممتلخة و اضيفي لها الماء الدافئ للحصول على عجينة سائله اسكبيها في قدر غعيبها و احفظي بها يومين على الأقل

3. في يوم تصبيري الحلوى غربلي 5 كغ من الطحين في فمصه. اصيفي لها السكر مع الخميرة الكيميائية و الفانيليا و خليط البذور المدروسة. يشور الليمون و السمس مع يشور الليمون. امزجي كل المقادير جيدا

4. سمحي الزيت ثم اسكبيها على المسط و جكي براحتي كفك. اصيفي قنبية مركز ماء سرور و اخيرا بحميرة

5. امزجي الطحين تدريجيا مع الخميرة و اضيفي قليلا من الماء الدافئ للحصول على عجينة يابسة لكي قابلة للاسعمال



- longueuement afin d'assouplir la pâte- puis roulez chaque morceau de pâte en boudin- divisez chaque boudin en morceau de la grosseur d'une orange
6. Formez des rouleaux de 2 cm de diamètre et de 25 cm de long
7. Formez des couronnes déposez-les sur des couvertures couvertes de vieux draps propres étalés dans un endroit tiède et loin de courants d'air- couvrez et laissez lever (cela peu prendre toute une nuit)
8. Vérifiez que le KAAK a levé en enfançant un peu le doigt sur le gâteau si la pâte reprend la forme initiale, c'est que les gâteaux sont prêts à être enfourner se mieux serait de les faire cuire dans une boulangerie
9. Les gâteaux se conservent plusieurs semaines.

6. اجعلي منها عدة اشمام. اجعني كلا منها عدة طويلة حتى يصير ليذا. ثم لفي كلا منها على شكل حبوبش. و اقصي كل واحد إلى قطع بحجم البرتقالة
7. شكلي لاذات قطرها 2سم و طولها 25سم. و اجعلها اساور. تضعيها على اغطية مغطاة بدورها بقطع قماش بالية. و اتركها في مكان دافئ و بعيد عن التيار الهوائي. غطي و اتركي الكك يتشم (يترك) ان يستغرق الامر ليلة كاملة
8. واقفي إذا انتفخ الكك بوضوح اصبعك عليه. إذا استعدت العجينة فينتها الاولى. يعني ان الكك جاهز للخبز من الأفضل إرسالها إلى الخباز لمصنعا
9. هذه الحلوى تحفظ لعدة أسابيع



Tcharek

Ingrédients

- **Pâte :**
 - 500 g de farine
 - 250 g de margarine ramollie
 - 1 pincée de sel
 - 2 C à soupe de sucre fin
 - Eau froide
- **Farce :**

Préparation :

Pâte : Mélangez la farine tamisée avec le sucre et le sel. Ajoutez un peu d'eau froide afin d'amasser la pâte. Mettez-la en boule. Saupoudrez d'un peu de farine et laissez la reposer dans un endroit frais 1 heure.

Farce :

1. versez les amandes moulues dans une terrine, ajoutez le sur la cannelle et l'extrait de vanille. Mélangez puis ajoutez la margarine fondue tiède puis l'eau de fleurs d'orange nécessaire.

2. Façonnez de petits boudins de farce de 6 cm de long et réservez.

3. Étalez la pâte sur une bande de 8 cm de large.

4. Placez un boudin de farce au bord de la pâte - couvrez la farce de pâte en l'enroulant dedans- coupez la pâte- soudez les extrémités en appuyant sur la pâte- donnez la forme d'une demi-lune au boudin obtenu.

5. Badigeonnez d'œuf battu et saupoudrez de gravillons d'amandes.

6. Faites cuire au four une vingtaine de minutes.

تشارك

المقادير

- **مقادير عجينة**
 - 500 غ دقيق
 - 250 غ مارجرين طرية
 - قُرصة ملح
 - 1 ملعقة أكل سكر رقيق
 - ماء بارد
- **الحشوة:**

طريقة التحضير:

تحضير لعجينة:

1. امزجي العجين المغزول مع السكر و الملح، اضيفي قليل من الماء البارد لجمعها

2. شكلي منها كرة وشبها بالطحين و اتركها ترتاح في مكان بارد مدة 1/2 ساعة

الحشود

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء، اضيفي له القرفة و مركز الفانيليا، امزجي ثم اضيفي المارجرين الدافئة ثم ماء الزهر إذا تطلب الأمر

2. شكلي حبات بيض صغيرة من الحشوة طولها 6 سم و احتفظي بها

3. افردي العجينة على شكل شريط عرضه 8 سم

4. ضعي حبات بيض الحشوة على حافة العجينة و اضيفي بها بقلع داخلها، الطعني العجينة، و اخلقي الحافتين بالضغط على العجينة، ثم اعطوها شكل الهلال (لحريش المحصل عليه)، ادعسي بالبيض المفروق و يقطع اللوز

5. ثم اخبزها في الفرن مدة حوالي 20 د



طورتات بالفواكه الجافة Tartelettes aux fruits secs

المقادير

- **Пâte** : 300 g de farine - 150 g de margarine ramollie - 1 pincée de sel - 1 C à soupe de sucre - Eau froide
- **Farce** : 250 g d'amandes émondées entières - 250 g de noixettes - 250 g de noix - 3 C à soupe de miel - 50 g de margarine

طريقة التحضير

Пâte

1. Mélangez la farine avec le sel et le sucre-ajoutez la margarine en parcelles - effrâiez-la dans la farine mouillée d'un peu d'eau, froide et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte bien ferme - mettez la en boule, saupoudrez la d'un nuage de farine et réservez au frais le temps de préparer la farce

2. Grillez les amandes, les noix et les noixettes au four chaud pendant 5 min

3. Versez-les dans une casserole ajoutez 3 C à soupe de miel et la margarine et mélangez sur feu doux 2 à 3 min

4. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm- foncez avec des moules à tartelettes graissés - piquez la pâte à la fourchette au fond et sur les bords - faites cuire à blanc ces tartelettes 10 min

5. Sortez-les du four- remplissez-les de fruits secs et remettez au four une quinzaine de minutes pour terminer la cuisson

6. Laissez tiédir avant de démouler

المقادير

مقادير العجينة

300 غ طحين - 150 غ مارجرين طرية - قريحة ملح

- 1 ملعقة أكل سكر - ماء بارد

المشوة

250 غ لوز مطبوخ كاملا - 250 غ بندق - 250 غ جوز

- 3 ملاعق أكل عسل - 50 غ مارجرين

طريقة التحضير

1. امزجي الطحين مع الملح و السكر، اضيفي قطع المارجرين، و افركيهما بين يديك، بللي بقليل من الماء البارد، و امزجي بأطراف الاصابع للحصول على عجينة صلبة

2. اجعليها على شكل كرة، و رشها بسحابة من الطحين ثم احتفظي بها في مكان بارد، لتقومي بعدها بتحضير المشوة

3. حمصي اللوز و الجوز و البندق في فرن ساخن مدة 5 د

4. اسكبيها في ماء إناء، و اضيفي لها 3 ملاعق من العسل مع المارجرين، و امزجي الكل على نار هادئة مدة 2 إلى 3 د

5. افردي العجينة على سمك 3مم، و ادخليها في قالب الطروقة مدحوة انقليها بالشوكة في وسطها و على جوانبها وانصوبيها على بياض مدة 10 د

6. اخرجيها من الفرن ثم امليها بالفواكه الجافة و اعيديها للفرن مدة 15 د لإنهاء التصحج

7. اتركها تبرد قليل إخراجها من القالب





تيجان بجوز الهند Couronnes à la noix de coco

المقادير

- 2 بيضات - 180 g من السكر - 180 g من الزبدة المذابة - 200 g من جوز الهند - 1 كيس خميرة - 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون - 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكافور - 1 بيضة البيض - 250 g من السكر ناعم - 1 ملعقة كبيرة من السكر - 1 بيضة البيض - 250 g من السكر ناعم - 1 ملعقة كبيرة من السكر

طريقة التحضير

1. مزج البيض مع السكر في الخلاط الكهربائي مع السكر على شكل رغوة. أضيفي لها البيض مع القرفة وبشر الليمون وعصيره. ثم جوز الهند، أخيراً، أضيفي الطحين و امزجي شكلي بيجانا (أساور) صغيرة، ضعها في صينية الخبز المرشوشة بالطحين واحمريها مدة 15 دقيقة تقريباً.

2. اخلطي السكر الناعم وعصير الليمون واخلطي بقوة، حتى يصبح الخليط خفيفاً ومتجانساً. أضيفي ما تبقى من السكر تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى يصبح الخليط سميكاً جداً وأبيضاً.

3. اطي الأساور واجعلها تجف في صينية ثم رطبها بزرود من عجينة الكور.

تحضير الطليقة

1. ضع بيضة البيض في وعاء، أضيفي له قليلاً من السكر الناعم وعصير الليمون واخلطي بقوة، حتى يصبح الخليط خفيفاً ومتجانساً. أضيفي ما تبقى من السكر تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى يصبح الخليط سميكاً جداً وأبيضاً.

2. اطي الأساور واجعلها تجف في صينية ثم رطبها بزرود من عجينة الكور.

2. اطي الأساور واجعلها تجف في صينية ثم رطبها بزرود من عجينة الكور.

2. اطي الأساور واجعلها تجف في صينية ثم رطبها بزرود من عجينة الكور.





Makrout

Ingrédients

- 3 bols de semoule moyenne - 1 bol de gras (mélange smen fondu - moitié huile) - Plus 1 verre à thé d'huile - 1 C à café d'extra de vanille - Le zeste râpé d'un citron - 1 C à café de cannelle - Eau + eau de fleurs d'orange - Huile pour la friture - Miel
- **Akda :** 1 kg de dattes - 2 C à soupe d'huile - 1 C à café de cannelle - 1 C à café de kubbé - 1 verre à thé de grains de sésame grillés - 1 verre de cacahouètes grillées et moulues

Préparation :

1. La veille, versez la semoule dans une terrine - ajoutez la cannelle, la vanille et le zeste de citron râpé - mélangez.
2. Versez dessus le smen fondu avec l'huile. Frottez bien entre les mains. Couvrez et réservez.

Préparez la AKDA :

1. Dénouantez les dattes et passez-les 20 min à la vapeur.
2. Versez-les dans une terrine et malaxez les bien.
3. Ajoutez l'huile, le miel, la cannelle, la kubbé et enfin les grains de sésame avec les cacahouètes.
4. Le lendemain, remuez le mélange de semoule avec les mains afin de bien répartir le gras - aspergez d'eau, parfumée à l'eau de fleurs d'orange
5. Prenez la valeur d'une orange de pâte - aplatissez-la en cercle Repliez la pâte des 2 côtés de la farce afin de l'enfermer - roulez le boudin obtenu sur lui-même - aplatissez ce boudin à l'aide d'un rouleau

المقروط

المقادير :

- 1 أكيل من السميد المتوسط - 1 كيلة دعال (نصفها سمع ذائب ونصفها الآخر زيت) - فندان شاي من الزيت - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - بشور الليمون - 1 ملعقة قهوة قهوة - ماء + ماء الزهر - زيت للقلي - عسل
- **المقدرة**
1 مع تمر - 2 ملعقة أكل زيت - 1 ملعقة قهوة قهوة - 1 ملعقة قهوة كبابية - 1 فنجان شاي مسسم محمص - 1 كأس فول سويدي محمص و مرعي

طريقة التحضير :

تحضير العجينة:

1. أبله من قبل، اسكبي السميد في وعاء، أضيفي له القرفة والفانيليا مع بشور الليمون و امزجي
2. اسكبي على الكل السمن الممزوج بالزيت و بسسي يراحتي كفاك غطي و احتفظي به جانباً

تحضير المقدرة:

1. امزجي بوي التمر و قهوية مدة 20د.
2. اسكبي في وعاء و امزجي جيداً بيدك
3. أضيفي له الزيت و العسل و القرفة و الكبابية و أخيرا المسسم مع الفول السوداني

4. في الغد، امزجي خليط السميد بيدك لتحليل السمن جيداً ثم رشه بالماء المحطر بماء الزهر
5. خذي مقدار بونقالة من العجينة، اغمريها قليلاً على شكل دائرة، اطوي العجينة من جهتي المحشوة لإخفاءها



6. Découpez des losanges- placez- les dans un plateau- continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la akda
7. Faites frire les makrouts dans une huile chaude afin d'obtenir une jolie couleur dorée
8. Mélangez les makrouts chauds, puis une deuxième fois le lendemain

6. لخي التمر يوش المحصل عليه على نفسه، و اقربيه قليلاً ثم اقطعيه معببات، صفتيها في صينية وهكذا إلى أن تكلمي العجينة و المقدرة
7. اقلي المقروط في زيت شامخ للحصول على لون ذهبي جميل
8. عسل المقروط و هو ساخن، و أعيدي الكرة في اليوم الموالي



M'fenned

مفند

Ingredients

المقادير :

- **Pâte :** 1 kg de farine - 1 verre de morganne fondue - 1 verre d'huile - 1 verre de sucre - 1 sachet de levure - 1 verre d'eau - 1 C à café d'extrait de vanille - miel
- **Farce :** 1 bol de noix de coco - 1 bol de grains de sésame grillés - 1 bol de cacahouètes grillés et moulues - 1 bol de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs - Eau de fleurs d'orange

Préparation :

Pâte :

1. versez la farine dans une terrine - ajoutez la levure et l'extrait de vanille - ajoutez la margarine fondue tiède et l'huile - mélangez bien puis ajoutez l'eau tiède et pétrissez - ajoutez un peu d'eau si nécessaire

2. Couvrez et laissez reposer

3. Préparez la pâte en une épaisseur de 2 mm - donnez-lui la forme d'un rectangle

4. Déposez à la base de ce rectangle un boudin de farce de 2 cm de diamètre

5. Enroulez la pâte sur la farce et découpez des losanges.

6. Faites cuire au four 20 à 25 mn.

7. Mélangez les gâteaux après cuisson - saupoudrez-les de grains de sésame grillés

• مقادير العجينة :

1 كغ طحين - 1 كأس مارجرين ذائبة - 1 كأس زيت - 1 كأس سكر - 1 كيس خميرة - 1 كأس ماء - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 1 عسل

• الحشوة :

1 كوب جوز الهند - 1 كوب سمن ممحس - 1 كوب فول سوداني ممحس و مرجي - 1 كوب سكر - ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 2 بيض - ماء الزهر

طريقة التحضير :

تحضير العجينة :

1. اسكي الطحين في وعاء، أضفي الخميرة و مركز الفانيليا، ثم المارجرين الذائبة و هي دافئة مع الزيت امرجي جيدا، ثم اسكي الماء الدافئ و اعجمي

2. صفي قليلا من الماء إذا تطلب الأمر

3. غطي العجينة و اتركها ترتاح

4. اخذي العجينة على سمك 2مم على شكل مستطيل

5. ضعي في قاعدته حبوبشا من الحشوة قطره 2سم، لفي العجين حول الحشوة، و اقطعي مكعبات، اخبزها في الفرن من 20 إلى 25د

6. عسلي الحلوى بعد التبريد و رشها بالسمن





ملفوف بجوز الهند رولés à la noix de coco

Ingrédients

- **Pâte :** 250 g de farine - 2 C à café de levure chimique - 80 g de sucre glace - 1 jaune d'œuf - 3 C à soupe de lait - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 80 g de margarine ramollie - Zeste d'un citron râpé
- **Farce :** 80 g de noix de coco - 1 C à soupe de cacao - 50 g de sucre - 1 blanc d'œuf - 1 C à soupe d'eau chaude
- **Glaçage :** 150 g de sucre glace - 1 C à soupe de jus de citron - 2 C à soupe d'eau chaude

المقادير :

- **مقادير العجينة :**
250 غ طحين - 2 ملاعقنا قهوة خميرة كيميائية - 80 غ سكر ناعم - 1 صفار البيض - 3 ملاعق اكل غليب - 1/2 ملاعقة قهوة مركز الفانيليا - 80 غ مارجرين طرية - بشر ليمونة
- **الحشوة :**
80 غ جوز الهند - 1 ملاعقة اكل كاكاو - 50 غ سكر - 1 بياض بيضة - 1 ملاعقة اكل ماء ساخن
- **الطليقة :**
150 غ سكر ناعم - 1 ملاعقة اكل عصير الليمون - 2 ملاعقنا اكل ماء ساخن

Préparation :

1. Divisez la farine en deux dans 2 terrines.
2. Dans l'une, mélangez la farine avec la levure, la vanille, le sucre glace, le lait et le jaune d'œuf. mélangez bien et réservez.
3. Dans la 2 eme, saisissez la farine avec margarine ramollie et le zeste de citron puis versez ce mélange sur la première pétrissez ensemble les 2 pâtes- mettez la pâte obtenue au réfrigérateur 2 heures

Entre temps préparez la farce :

1. mélangez l'eau avec le cacao et le sucre - portez sur le feu- mélangez bien et retirez au 1er bouillant. Ajoutez le blanc d'œuf.
2. Étalez la pâte sur une table farinée en un rectangle- étalez la farce sur ce rectangle, puis enroulez la pâte en boudin - prenez un couteau et découpez ce boudin en alternant le sens du couteau afin d'obtenir des gâteaux en forme de triangle que vous déposerez sur une plaque enfournée - faites cuire 20 mn à peu près.

طريقة التحضير :

1. اسبكي الغريبة في وعاءين مختلفين.
2. في أحدهما، امزجي الطحين مع الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم و الغليب و صفار البيض، امزجي جيذا و اتركه جانبا.
3. في الوعاء الثاني، يسخني الطحين مع المارجرين الطرية و بشر الليمون ثم اسبكي هذا الخليط على الخليط الأول، و اعجن الخليطين معا، و ادخلي العجينة المحصل عليها في الثلاجة مدة ساعتين.

في هذه الأثناء، حضري الحشوة :

1. امزجي الماء مع الكاكاو و السكر، ضعي الإناء على النار و حركي جيذا ثم اسببيه من أول غلية، اضيفي بياض البيضة.
2. افردي العجينة على طاولة مرشوشة بالطحين على شكل مستطيل، ضعي عليها الحشوة، و لفي العجينة على شكل حبوبوش. شكلي منه مثلثات بواسطة السكين (كما تفعلين عند تقطيع المخبز)، تضعينها على طاولة مرشوشة بالطحين و اخبزها مدة 20 دقيقة تقريبا في الفرن.



الطليقة :

Glaçage :

Versez le sucre dans un bol- ajoutez le jus de citron et l'eau chaude- battez très fort puis étalez sur les gâteaux.

اسبكي السكر في كوب، اضيفي له عصير الليمون و الماء الساخن، ثم اخفقي خفقا قويا و اطلي به الحلوى.



Petits fous aux amandes حلوى صغيرة باللوز

Ingrédients

- **Pâte sablée :**
 - 100 g de sucre
 - 200 g de margarine ramollie
 - 300 g de farine
 - 1 œuf
- **Petits fous :**
 - 4 blancs d'œufs
 - 300 g de sucre
 - 350 g d'amandes blanches moulues
 - 3 gouttes d'amandes blanches amères

المقادير

- **مقادير عجينة صابلي:**
 - 100 غ سكر
 - 200 غ زبدة طرية
 - 300 غ طحين
 - 1 بيضة
- **حلوى صغيرة:**
 - 4 بياض البيض
 - 300 غ سكر
 - 350 غ لوز أبيض مرنحي
 - 3 قطرات من عسل اللوز المر

Préparation :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sucre-ajoutez la margarine en moreaux-effrtez-la puis ajoutez l'œuf.
2. Rassemblez en une pâte souple en la travaillant rapidement.
3. Formez une boule enveloppez dans un sachet en plastique et mettez au frais au moins 1 heure.
5. Montez les blancs d'œufs neige ferme - ajoutez le sucre puis délicatement les amandes avec l'extrait.
6. Étalez la pâte sablée sur 2mm d'épaisseur, découpez-la avec un verre à thé, déposez une rosace de la préparation aux amandes sur chaque rond puis faites cuire au four.

Remarque :

vous pouvez préparer de petits fous sans la pâte de base formez de petites boulettes aux amandes -enrobez-les de sucre glace puis faites cuire au four.

طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين المغرول مع السكر، أضيفي قلع المارجرين و بسمي ثم أضيفي البيضة.
2. اجمعي المقادير على شكل عجينة لينة تمزجيتها بسرعة و شكلي منها كرة تلتينها في كيس بلاستيكي، و تضعينها مدة اسأ على الأقل داخل الثلاجة.
3. اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي السكر ثم اللوز بكل عناية مع العطر.
4. افردى العجينة صابلي على سمك 2مم و اقطعها بواسطة فنجان الشاي، شععي عليها وريدة من خليط اللوز و اطبخيها في الفرن.

ملاحظة:

يمكنك تحضير هذه الحلوى دون عجينة الأساس، شكلي من عجينة اللوز كريات تلتينها بالسكر الناعم ثم تطبخونها في الفرن.





الملفوف بجوز الهند El-malfouf à la noix de coco

المقادير

- 1 bol de noix de coco
- Margarine fondue
- Drouls
- Miel

المقادير

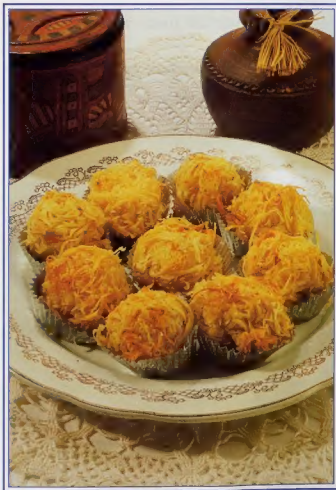
- 1 كوب جوز الهند
- مارجرين ذائبة
- ديول
- عسل

Préparation :

1. Faites fondre la margarine.
2. Versez la noix de coco dans une terrine, versez doucement la margarine fondue tiède en malaxant avec les doigts afin d'obtenir une pâte pouvant se mettre en boule.
3. Formez des boulettes de la taille d'une petite bille- déposez sur un petit plateau- mettez dans le réfrigérateur durant 1 heure.
4. Entre-temps, découpez quelques feuilles de drouls en fines lanières (si possible dans la machine spécial pâtes)
5. Enduisez ces lanières de margarine fondue.
6. Retirez les boulettes de noix de coco du réfrigérateur- enrobez-les de lanières de drouls- déposez-les sur une toile beurrée.
7. Faites cuire au four.
8. Mélangez après cuisson.
9. Servez.

طريقة التحضير:

- 1- اذيني المارجرين، اسكي جوز الهند في وعاء و اسكي عليه المارجرين الذائبة و هي دافئة مع المزج بالطراف الأصابع للحصول على عجينة يمكن جعلها كرة.
- 2- شكلي كريات صغيرة، ضعها في صينية و اتركها يف التلاجة مدة اسأ.
- 3- في هذه الأثناء، اقطعي أوراق الديول على شكل شرائح رقيقة (إذا استطعت، استعملي ماكينة العجينة). ادمني هذه الشرائح بالمارجرين الذائبة.
- 4- اخرجي كريات جوز الهند من التلاجة، اغيها بشرائح الديول و صفيها في صينية مدهونة ثم اخبزها في الفرن- عسلها بعد النضج و قدمها.



قراطيس بجوز الهند Cornet à la noix de coco

المقادير

- **Pâte** : 1 kg de farine - 200 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 3 jaunes d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Miel
- **Farce** : 3 bols de noix de coco - 1 bol de sucre - 1/2 à café d'extraire de vanille - 3 à 4 œufs

- **مقادير العجينة**: 1 كغ طحين - 200 غ سمسم محمص - 250 غ مارجرين ذائبة - 3 صفار البيض - ماء الزهر - عسل
- **الحشوة**: 3 اكواب جوز الهند - 1 كوب من السكر - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - 3 إلى 4 بيضات.

Préparation de la pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec les grains de sésame- ajoutez la margarine fondue- sabblez le mélange, ajoutez les jaunes d'œufs mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte malléable.

2. Balez la pâte sur une épaisseur de 2mm - découpez des ronds de 8 cm de diamètre - réservez.

Préparez de la farce :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre la vanille puis les œufs un à un afin d'obtenir une pâte homogène formez avec de petits boudins.

2. Déposez au centre de chaque rond de pâte un boudin de farce.

3. Croisez les deux extrémités du cercle lui donnant la forme d'un cornet.

4. Disposez sur une tôle enfournée et faites cuire au four.

5. Aussitôt sortis du four, mulez les gâteaux.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. امزجي الطحين المقربل مع السمسم، اضيفي التاوغرين الذائبة، بسسي المزيج ثم اضيفي صفار البيض.

2. بالي بماء الزهر للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال.

3. الفردي العجينة على سمك 2مم و اقطعها دوائر قطرها 8سم، احتفظي بها جانباً.

تحضير الحشوة:

1. امزجي جوز الهند مع السكر و الفانيليا ثم حبات البيض متتالية للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها حرايش صغيرة.

2. ضع في مركز كل دائرة حبوبش من الحشوة.

3. قاطعي بين الحافتين (حافتي الدائرة) لإعطاها شكل القوطاس.

4. ضع القطع المشكلة في صينية مرشوشة بالطحين و اخبزها في الفرن.

5. بعد إخراج الحلوى من الفرن ، قومي بتصفيلها بمباشرة.

